



Hotel Stadt Hamburg

Süderstraße 1 24214 Gettorf
Fon 0 43 46 41 66-0 Fax -41
www.hotel-gettorf.de

Menüvorschläge 2017

Diese Suppen sind im Menüpreis enthalten

Klare Kraftbrühe mit Einlage

Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstichbällchen

Spargelcremesuppe

Broccoli-cremesuppe

Champignonscremesuppe

Geflügelcremesuppe

Lauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Diese Suppen kosten einen Aufschlag zum Menüpreis

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange

2.50 €

Klare Tomatensuppe mit Chesterstange

2.50 €

Fasankraftbrühe mit Chesterstange

2.50 €

Steinpilzrahmsuppe

2,50 €

Vorspeisen

*Nordischer Vorspeisenteller
geräucherter Lachs, Garnelen
geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich
Senfsauce, Butter, Baguettebrot*
9.90 €

*Bornholmer Räucherlachs
Sahnemeerrettich, Senfsauce
Butter, Baguettebrot*
7.80 €

Katenschinken auf Honigmelone
5.80 €

*geräucherte Putenbrust
auf Waldorfsalat, Baguettebrot*
6.80 €

*Entenbrust rosa
an Feldsalat
Himbeerbalsamico,*
9.20 €

Blätterteigpastete mit Kalbfleischragout
6.80 €

*Garnelen an Salatvariationen
Balsamicodressing, Baguettebrot*
9.50 €

*Antipastiteller
Seranoschinken, Baguettebrot*
6.90 €

Hauptgerichte incl. Suppe und Dessert

Rinder und Schweinemedallions im Speckmantel

Champignons

Broccoli, Speckbohnen, Erbsen, Buttermöhren

Sahnesauce, Sauce Bearnaise

Salzkartoffeln, Kroketten

31.20 €

gebratene Entenbrust

Rotkohl, Rosenkohl, Rahmwirsing

Preißelbeeren, Apfelmus

Orangensauce

Salzkartoffeln, Kroketten

28.30 €

Kalbsfilet rosa

Pfifferlinge, Champignons

Broccoli, Rahmwirsing, Zuckerschoten

Sherryrahmsauce

Salzkartoffeln, Schupfnudeln

33.90 €

Schweinefilet im ganzen gebraten

Rahmpfifferlinge

Broccoli, Erbsen, Möhren, Butterbohnen

Rahmsauce

Salzkartoffeln, Kroketten

26.90 €

Putensteaks in Mandelpanade
Schweinefilet gebraten
Champignons
Broccoli, Erbsen, Möhren, Rosenkohl
Sahnesauce
Salzkartoffeln, Kroketten
26.90 €

Rinder & Schweinebraten
Champignons
Rotkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren
Rahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
23,90 €

Kasseler & Rinderbraten
Champignons
Rotkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren
Rahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
23.90 €

Puten & Rinderbraten
Champignons
Broccoli, Rotkohl, Rosenkohl
Rahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
23.90 €

*Gefülltes Schweinefilet mit Champignons
Bohnen im Speckmantel
Broccoli, Rahmwirsing
Rahmsauce
Salzkartoffeln, Schupfnudeln
26.90 €*

*Burgunderbraten
Rotkohl, Bohnen, Rosenkohl
Rotweinsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
23.90 €*

*Rinder & Schweinefilet „Gärtnerin“
Champignons
Bohnen im Speckmantel
Erbsen, Buttermöhren, Broccoli
Rahmsauce, Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln, Kroketten
32.90 €*

Wildgerichte

*Damwildkeule „Waldmeister“
Pfifferlinge, Champignons
Rotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen
Preißelbeeren, Apfelmus
Wacholderrahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
28.90 €*

*Rehkeule „Waldmeister“
Pfifferlinge, Champignons
Rotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen
Preißelbeeren, Apfelmus
Wacholderrahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
33.50 €*

*Wildschweinkeule „Diana“
Pfifferlinge, Champignons
Rotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen
Preißelbeeren, Apfelmus
Rahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
30.90 €*

*Wildplatte „Feinschmecker“
Damwildbraten, Hirschrückensteaks
Champignons, Pfifferlinge
gebackener Ananas, Preiselbeeren, Apfelmus
Rotkohl, Rosenkohl, Bohnen im Speckmantel
Rahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten
33.50€*

*Damwildbraten und Entenbrustfilet
Champignons Pfifferlinge
Rotkohl, Rosenkohl, Rahmwirsing
Wacholderrahmsauce, Orangensauce
Preiselbeeren, Apfelmus
Salzkartoffeln, Kroketten
29.90 €*

Dessert zum Menü

*Zitronencrem mit Sahne
Rote Grütze mit Vanilleeis
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen
Variationen vom Mousse
Creme Brule` mit frischen Früchten
Dessertteller „Tropicana“ kostet 2 € Aufpreis
Vanilleeis mit heißen Erdbeeren
Schokoladenpudding mit Sahne
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis*